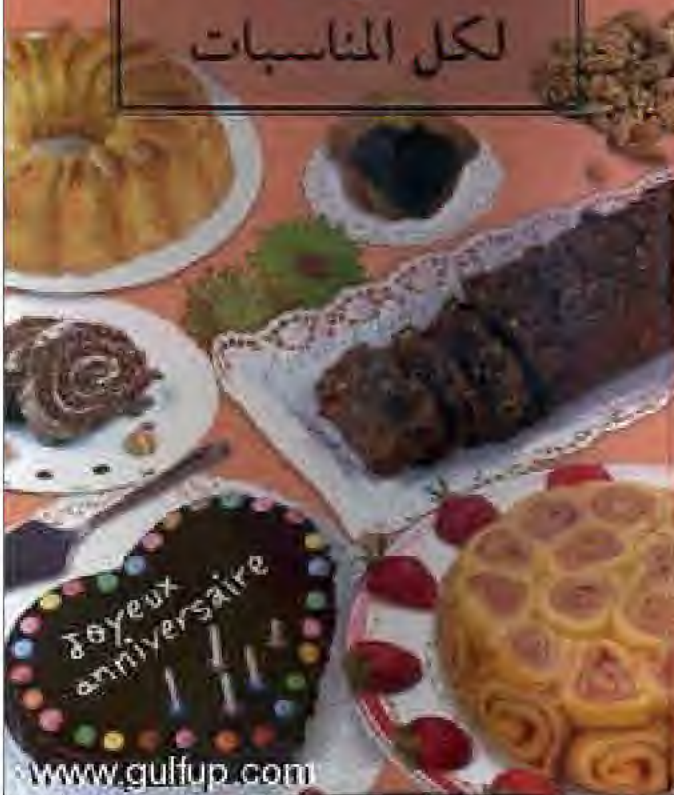




رسيدة أميلاويش

كيك لكل المناسبات



كيك ملفوف بالحامض

المقادير :

العجين :	الكريمة :
- 4 بيضات	- 400 غ من القشدة الطرية
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن	- 100 غ من السكر الضيق
- 125 غ من مسحوق السكر	- 2 من أوراق الجيلاتين
- كيس من القاتيل	- ملعقتان كبيرتان من الماء البارد
- 75 غ من الدقيق	- 5 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 50 غ من مسحوق اللابينا	لتزيين :
- 1/2 كيس من خميرة الخبوز	- 1/2 علبة من رقائق التلور (60 غ)



طريقة التحضير :



1. يطرب كهربائي و يقصم سرعة، تخفق البيض مع الماء الساخن لمدة 4 دقائق.
2. نضيف السكر و القاتيل و تستمر في الخفق لمدة دقيقة.
3. تتفك من سرعة الطراب و بدون التوقف عن التحريك تفرغ تدريجيا كلا من الدقيق، مسحوق المايثا و الخميرة حتى تتجانس جميع العناصر.
4. نيسط ورق السولفوريزي فوق قالب كيك مستطيل الشكل ثم نفرغ العجين و نيسطه بملعقة. نطوي الكيكة في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.
5. خلال هذه الأثناء، نيسط ورقة السولفوريزي فوق طاولة و نرشها بقليل من السكر الضيق. نخرج الكيكة من الفرن و نقلبها مباشرة فوق الورقة. نبلل منديل نظيف و نيسط فوق الكيكة لتسهيل إزالة ورقة السولفوريزي العلوية بسرعة. نلف الكيكة بورقة السولفوريزي السفلية معا و ذلك كي لا تتكسر الكيكة و تسهل إعادة لفها عندما تبرد. نحفظ بذلك لمدة 5 دقائق.
6. تخفق بالطراب الكهربائي القشدة الطرية، السكر الضيق إلى أن يتضاعف الحجم.
7. نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تصبح لينة، نصفها و نضعها في كاسرول. نضيف إليها عصير الحامض و نغلي الكل فوق نار هادئة، مباشرة بعدما يذوب الجيلاتين نزيل الكاسرول من فوق النار.
8. نضيف خليط الحامض إلى القشدة و نخفق لتجانس هذه العناصر.
9. نيسط الكيكة، نزيل عنها الورق و ندهنها بالكريمة دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم. نعيد لفة الكيكة ثم نضعها في طبق و ندهنها جيدا بالكريمة. نغطيها الشلابة لمدة نصف ساعة.
10. قبل التقديم، نحمر رقائق اللوز في مقلاة حتى يصبح لونها ذهبيا و نزين بها الكيكة. نقدم باردة مع المشروبات.

كيك بالبرتقال



المقادير :

- 125 غ من الزبدة
- 160 غ من مسحوق السكر
- بيضتان
- كأس كبير من عصير البرتقال
- 25 غ من الكوك
- 50 غ من السميدة الرقيقة
- كأس كبير من الحليب
- 155 غ من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الخلوي

طريقة التحضير :

في إناء نخلط بالطراب اليدوي كلا من الزبدة، السكر، البيض و عصير البرتقال إلى أن يصبح الخليط متجانساً.

نضيف الكوك، السميدة الرقيقة، الحليب و الدقيق الخلط مع الخميرة و نستمر في الخلط بالطراب اليدوي.

ندهن قالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نغمر فيه العجين. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريباً أو حتى يتحمر الكيك، نتركه يبرد قليلاً و نقدمه.



كيك بالكوك



المقادير :

- 185 غ من الزبدة اللينة
- 250 غ من مسحوق السكر
- كأس من القاشلا
- 3 بيضات
- 100 غ من الكوك
- كأس من البانغور
- 40 غ من مسحوق الفانيليا
- 2 أكياس من خميرة الخلوي
- 185 غ من الدقيق
- 5 ملاعق كبيرة من عريس الشمس
- 4 ملاعق كبيرة من الكوك

طريقة التحضير :

في إناء نخلق بالطراب الكهربائي الزبدة مع مسحوق السكر و الفانيليا حتى نحصل على كريشة متماسكة. نضيف كلا من البيض، الكوك، البانغور، مسحوق الفانيليا، الخميرة و الدقيق، نستمر في الخلط حتى تتجانس جميع العناصر.

ندهن قالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق ثم نغمر فيه عجين الكيك و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 190° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكيناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً). نزيل الكيك من القالب و ندعه يبرد قليلاً. ندهن الكيك بعريس الشمس و نرشه بالكوك ثم نقدمه بارداً.



كعكة الجبن والمربي

المقادير :

الجبنة :	الجبنة :
أنظر الصفحة 2	200 غ من الجبن الطري (ريكووتا)
- زلابة صغيرة من مربى الفراولة	3 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
السير :	- ملعقة كبيرة من قشيرة الحامض محكوك
أنظر الصفحة 8	4 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
	2 من أوراق الجيلاتين
	- ملعقتان كبيرتان من الماء البارد



طريقة التحضير :

تحمض عصير الكعكة و تغطى كما هو مبين في طريقة الصفحة 3. تبسط الكعكة ناعماً بمربي الفراولة دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم ثم نعيد لونها مع إزالة الورقة.



تقطعها إلى شرائح عرضها 1,5 سم.



تصفى ثلثي أعانف الكعكة في قعر و جوانب أنية و تسقىها بالسير.



تحمض الكريمة : تخط الجبن الطري في الطحانة الكهربائية مع السكر المسيل، قشيرة الحامض و ملعقة كبيرة من عصير الحامض إلى أن تتجانس هذه العناصر.



نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لنضع دقائق لتلين. نصلبها و نضعها في كاسرول على نار هادئة مع خمس ملاعق من عصير الحامض. نخلط لمدة 3 دقائق و نرفع الكاسرول من فوق النار. حين يبرد السائل قليلاً نمزجه مع كريمة الجبن و نحركه الكن.

نفرغ الكريمة فوق الأعانف الكعكة الموجودة في الأنية و نحفظ بهذه الأخيرة في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.



نخرجها و نصفق فوقها أعانف الكعكة المتبقية ثم تعيدها مرة أخرى إلى الثلاجة ليضع ساعات حتى تتماسك. عند التقديم نقلب الكعكة في طبق. نقدم باردة مزينة بالفراولة.



كيكة بالإجاص

المقادير :

- 1 كيلغ من الإجاص
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سيدة)
- 3 ملاعق كبيرة من مربى الفراولة
- ملعقتان كبيرتان من السكر الحبيب
- 230 غ من بودرة اللوز
- 3 بيضات
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 80 غ من الزبدة المنخولة
- ملعقتة كبيرة من ماء الزهر
- 40 غ من الدقيق
- 1 كيس من خميرة الخبز
- 1 كأس كبير من الماء
- 1 كيس كبير من السكر (سيدة)
- 1 كيس من السكر الحبيب



طريقة التحضير :

التحضير: نغسل الكيك ونغسل بودرة اللوز مع البيض بالبراد الكبريتي. نصيف كلا من مسحوق السكر الزبدة المنخولة، ماء الزهر، الدقيق و الخميرة ثم ننتشر في الخفق حتى تتجانس هذه العناصر، ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نخرج فيه العجين و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة تقريباً.



نغسل الإجاص، نغسله و نقطعه إلى شرائح ثم نضعه في مقلاة فوق النار مع نصف كأس شاي من الماء و مسحوق السكر، نحرك قليلاً يداعلة خشبية إلى أن يتغسل و يصبح لونه ذهبياً.



نقطع الكيك بالسكين في الوسط إلى بائتين.



تحضير سبرو الحامض : نغلي الماء في كاسرول، نصيف عصير الحامض، مسحوق السكر و كيس الفانيلا، نحرك باستمرار لمدة 3 دقائق و نزيل من فوق النار، ندهن ببرد قليلاً ثم نسقي بنصف كمية القطعة السفلية من الكيك.



ندهن بحريش الفراولة المقطعة السفلية و المستوية بالميزو، و نصفل فوقها الإجاص المغسل مع الاحتفاظ بضع قطع القرين.



نغطي بقطعة الكيك العلوية، مسطحة بباقي الميزو و نرش وجهها بالسكر الحبيب.



نزين بشرائح الإجاص المغسل ثم نقدم الكيك باردة.

كِيكة بالشكلاطة

المقادير :

- | | |
|-----------------------------|---|
| - 1/2 كأس شاي من الخبز | العجين : |
| - 3 كؤوس شاي من الدقيق | - 150 غ من الشكلاطة البيضاء |
| - كيس من خميرة الخبز | - 3 بيضات |
| لتزيين : | - كأس شاي من مسحوق السمك (مسيدة) |
| - 300 غ من الشكلاطة البيضاء | - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة |
| - 70 غ من الشكلاطة السوداء | - ملعقة كبيرة من فستقة الحامض المحكوككة |
| معالجة في حمام مريم | - ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض |

طريقة التحضير :



لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نضع قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخرنا أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة البيضاء و نحرك حتى تنوب.



في إناء، نخفق بالطراب اليدوي البيض، السكر و الزبدة إلى أن يصبح الخليط «خواليا» شديدا، كلما من فستقة الحامض، عصير الحامض، الحليب و الشكلاطة المذابة. نمزج الدقيق مع الخميرة ثم نضيفه إلى الخليط و نحرك بالطراب للحصول على عجينة لين و متجانس.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه العجين و نمدله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الككة من القالب و ندهنها بالشكلاطة البيضاء ثم نزينها بالشكلاطة السوداء، برشخ شرائط رقيقة في كل الاتجاهات. نقدم باردة.



كيكه بالتفاح

المقادير:

- 500 غ من التفاح
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 4 ملاعق كبيرة من السكر إلى أن يصبح على شكل كريم
- 4 ملاعق كبيرة من زبدة الطبخ
- 7 ملاعق كبيرة من الحليب
- 9 ملاعق كبيرة من الدقيق الأبيض
- كيس من جعيرة الحلوى

طريقة التحضير:

نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نرشه بعصير الليمون و نحفظه. نخبز الكيك - نضيق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريم. نضيف له الزيت، الحليب، و البقية المخلط مع الزبدة، نستقر في الفرن. ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نغمر فيه العجين. نضع فوقه شرائح التفاح و نخلط القرن المسلخ بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريباً أو حتى تتحمر الحلوى. ندفعها تبرد قليلاً و نغليها فوق طبق تقديم، نضع وجهها يمرى المشمش و نقدم باردة.



كيكه بالخوخ

المقادير:

- 300 غ من الخوخ
- 4 ملاعق كبيرة من عصير المشمش
- عجين الكيك
- نغمر مقادير الكيك بالتفاح

طريقة التحضير:

نغسل الخوخ، نقشره و نقطعه إلى شرائح. نحفظه جانبا. نخبز الكيك - نضيق البيض مع السكر إلى أن يصبح على شكل كريم. نضيف له الزيت، الحليب و البقية المخلط مع الزبدة ثم نستقر في الفرن. ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نغمر فيه عجين الكيك ثم نضع فوقه شرائح الخوخ. ندخل الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة أو حتى تتحمر الحلوى، نترك الحلوى تبرد قليلاً، نغليها فوق طبق تقديم و ندفعها يمرى المشمش ثم نقدمها باردة. يمكن كذلك استعمال الإجاص.



كعكة بالأنثاس



المقادير :

- 4 بيضات
- كأسا شاي من مسحوق السكر
- 3 أكياس من الخميرة
- حبة من الأنثاس المسير
- كأسين من الباعورت بكمية الغالب
- قشدة الشانتي
- كأسا شاي من الزيت
- 1 كغ من الحليب
- 1 كغ من السكر
- 1 كغ من الحليب
- 1 كغ من السكر

طريقة التحضير :



في إناء، تخفق بالطراب اليدوي أو الكهربائي البيض و السكر حتى تحصل على كريمة رخوة ثم تضيف الباعورت و الزيت و تستمر في الخلط حتى تتجانس هذه العناصر.



في زلابة، تمزج الدقيق مع الخميرة، تضيفه إلى الخليط الأول و تحرك جيدا بطراب يدوي.



نضع قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نلغ فيه عجينة الكيك.



نصفي الأنثاس من المسير، نأخذ خمس دوائر ونضعها إلى قطع صغيرة، تحتفظ بالباقي للتزيين. نضيف قطع الأنثاس إلى العجين و نخفقه القوي المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا.



تحضير قشدة الشانتي : تخفق بوجرة قشدة الشانتي مع الحليب البارد بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها، نضعها في حبيب الحلواني ثم في الخلاطة.

نخرج الكعكة من الفرن، ندعها تبرد قليلا و نزيلها من القالب. نزيئها بالأنثاس المنقى. نخرج قشدة الشانتي من الخلاطة و نزيئ بها الكيك بوضع زهرات مصفلة على شكل دائري. تقدم باردة.

كعكة بالجوز



المقادير :

- 100 غ من الجوز (الكركم)
- 6 بيضات
- 300 غ من مسحوق السكر (مستبدل)
- 1 كيس من خميرة الحلوى

طريقة التحضير :



نمسح الجوز بمشعل نظيف و نطحنه في الطحانة الكهربائية.



نخفق بالطراب الكهربائي، البيض البيض إلى أن يصبح كثيف (نحفظه بالأصفر جانباً).



في إناء آخر، نخفق بالطراب الكهربائي السكر البيض مع مسحوق السكر إلى أن نحصل على كريمة متجانسة، نضيف لها الجوز المطحون، البيض البيض والخميرة، نخلط جيداً. نطعم خشبية بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى.



ندهن القالب بالزبدة و نرشه بقليل من دقيق ثم نطرح فيه عجينة الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 200° لمدة 30 دقيقة تقريباً. يقدم الكيك بارداً مزيناً بحبوات الجوز على شكل دائري.

كعكة بنكهة القهوة

المقادير :

العجين :	كعك اصاج القهوة :
- 4 بيضات	- ابيض بيسان
- ٢٠٠ غرام شاي و نصف من مسحوق	- ٢٠٠ غرام شاي من السكر الصفي
السكر (مصفى)	- ملعقتان صغيرتان من القهوة سريعة الذوبان
- ٢٠٠ غرام شاي من الزيت	- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- ٢٠٠ غرام من الباغور بنكهة الفانيليا	للترتيب :
- ٢٠٠ غرام شاي من الدقيق	- ١٠٠ غرام من الفور (مسلوق) مسلوخ
- ٢٠٠ غرام من خميرة الخبز	و موز



طريقة التحضير :

في إناء، تخفق بالمرطاب الكهربائي البيض و السكر، نضيف الزيت و الباغور و نستمر في الخلط حتى نحصل على كريمة رخوة، في زلانة، نخلط الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الكريمة و نحرك حتى تتجانس كل العناصر.



نضع قالب الكعك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نرفع فيه العجين المحضر ثم ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً أو حتى يتحمر الكعكة، نزيل الكعكة من القالب و ندعها تبرد قليلاً.



تحضير الكعك اصاج : في حمام مريم، نخفق بالمرطاب الكهربائي ابيض البيض مع السكر الصفي حتى يصبح على شكل كريمة كثيفة.



نزيل الإناء من فوق الكاسبرول و نضيف القهوة سريعة الذوبان مقلطة ماء الزهر، نحرك جيداً إلى أن تتجانس جميع العناصر.



نقسم الكعكة من الوسط إلى قسمين.



نضع النصف السفلي للكعكة بكعك اصاج القهوة.



نغطي بالقلمة الأخرى من الكعكة، ندهن الوجه و كذا الجوانب بكعك اصاج القهوة و نرش بالزهر المبروش، نتركها تبرد ثم نقدمها خلال أوقات الشاي.

كيك البرتقال



20

المقادير :

- 200 غ من مسحوق المايوندا
- 550 غ من مسحوق السكر الناعم
- 400 غ من الزبدة اللينة
- 3 بيضات
- 1 ملعقة كبيرة من الملح
- 1 كأس كبير من عصير البرتقال
- 1 ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوك
- 200 غ من المايوندا الأبيض
- 1 كأس كبير من عصير البرتقال
- 1 ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوك
- 1 ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوك

طريقة التحضير :



نخفق السكر و الزبدة جيدا حتى نحصل على كريمة متماسكة، نضيف البيض، الملح، عصير البرتقال و قشرة البرتقال المحكوك ثم نخلط مرة أخرى حتى نحصل على عجينة رطبة.



نخلط النقيق في إناء مع مسحوق المايوندا و الخميرة، نضيفهم إلى الخليط الأول و نحرك بعجل حتى تمتزج العناصر تماما.



ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ فيه عجينة الكيك ثم ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا.



نحضّر الكلاصاج بنخلق السكر الناعم مع البيض، عصير البرتقال و قشرة البرتقال، ندهن به وجه الكيكات و نرش بقليل من قشرة البرتقال المحكوك قصد التزيين ثم نقدمها باردة.

كعكة بالزنجبيل والشكلاطة

المقادير :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| - 125 غ من الزبدة | - 50 غ من العنب الجاف (الزبيب) |
| - 200 غ من مسحوق السكر (محببة) | - 3 ملاعق كبيرة من مربى الفراولة |
| - 4 بيضات | - 100 غ من اللوز (مسلوقة، مغسولة) |
| - ملعقتان صغيرتان من مسحوق الزنجبيل | - سكر و مبرمش |
| - 250 غ من الدقيق | |
| - 2 أكياس من خميرة الخبز | |
| - 250 غ من الشكلاطة المحكوة | |

طريقة التحضير :



نخفق بالطراة الكهربائية الزبدة مع مسحوق السكر و البيض حتى نحصل على كريمة رخوة، نضيف الزنجبيل، الدقيق المخلط مع الخميرة دون التوقف عن الضرب حتى يصبح العجين الكثيف متجانسا.



نضيف الشكلاطة المحكوة و قطع العنب الجاف ثم نخلط بملعقة خشبية.



نضع المخاب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نفرغ فيه عجين الكيك ثم ندخله الفرن المسخن مسبقا حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكيك ندخل سكيننا وسطه، يجب أن يخرج نظيفا).

نزيل الكعكة من الفرن و ندعها تبرد قليلا، ندهنها بمرتين المربى الفراولة و نزينها باللوز المبرمش، نقدم باردة.



كيكة باللوز

المقادير :

للشريحة :	- 2/3 رافعة من اللوز
- 2 بيضات	- رافعة من مسحوق السكر (سنية)
- 200 غ من بودرة اللوز	- 1/2 رافعة من الزبدة
(يطحن اللوز المسلووق للحصول على بودرة اللوز)	- 1 و 2/3 رافعة من الفانيلا
- 50 غ من السكر الصفيل	- 2 أكياس من حبيوة الحلوى
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر	- ملعقة كبيرة من قشيرة البرتقال المحكوكه
- 3 ملاعق كبيرة من سوس الفراولة	- 1/2 رافعة من الحليب
- ملعقتان كبيرتان من الكوك	- كأس كبير من عصير البرتقال



طريقة التحضير :

نمسح اللوز جيدا بنوب نظيف و نملحه في 45 دقيقة الكهربائية.

في إناء نحقق بالطوباء البيض كلاً من البيض، السكر، الزبدة و اللوز المطحون، في رافعة، نخلط الدقيق مع الطميرة و نضيفه إلى الخليط الأول، نستمر في الخفق حتى تتجانس جميع العناصر.

نضيف قشيرة البرتقال المحكوكه، الحليب و عصير البرتقال و نخلط، ندهن قالب الكيك بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق، نفرغ فيه عجينة الكيك و نملئه الفون المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً حتى يتحمر.

نحضر عجينة اللوز : نخلط بودرة اللوز مع أسفر البيض و نحرك جيداً، نضيف السكر الصفيل و ماء الزهر و نستمر في التحريك حتى يتماسك الخليط.

نضع الخليط في جيب الملواني و نزين به وجه الكيكة بوضع زهرات على شكل دائري ثم نرسم مثلثات حسب الرغبة. نترك الكيكة جانباً لمدة 80 دقيقة ثم نعيدنا للفون لنحمر وجهها فقط باستعمال النار العلوية، نخرج الكيكة، نزينها بعصير الفراولة و قليل من الكوك ثم نقسمها باردة.

كعكة بالأناس والشكلاطة



26

المقادير :

- علبة من الأناس المصبو
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- 125 غ من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا
- 75 غ من الدقيق الأبيض
- 50 غ من مسحوق المايونزا
- 1/2 كيس من خميرة الخبز
- الكريمة
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة
- الحليب (la crème pâtissière)
- 2/4 لتر من الحليب البارد
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا بدون سكر
- 75 غ من الدقيق الأبيض
- 50 غ من مسحوق المايونزا
- 1/2 كيس من خميرة الخبز
- الكريمة
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة
- الحليب (la crème pâtissière)
- 200 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 60 غ من الزبدة

تحضير الكيك : بطواب كهربائي و تافصلي سريعة، نخفق البيض مع الماء الساخن لمدة 4 دقائق حتى نحصل على خليط كثيف، نضيف السكر والفانيلا ونستمر في الخفق لمدة دقيقتين.



نخفص من سرعة الطواب و نضيف تدريجيا كلا من الدقيق مسحوق المايونزا و الخميرة دون التوقف عن التحريك حتى تتجانس جميع العناصر.



نيسط ورق السولفوريتي في قالب مستطيل الشكل و نفرغ العجين ثم نيسمه بملعقة. ندخل الكيكة للفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 15 دقيقة.



نخرج الكيكة من الفرن، نغطيها فوق صينية أو طاولة و نزيل ورق السولفوريتي. نقطع الكيكة إلى دوائر بواسطة قالب الحلوى.



كريمة الحليب : نمزج مسحوق كريمة الحليب مع السكر نفورغ الحليب في كاسرول و نثيب فيه المزيج، نغلي الكل و نحرك باستمرار حتى نحصل على كريمة كثيفة.



كيكة بالفواكه المعسلة



المقادير :

- كيكة حسب الرغبة
- ملعقتان كبيرتان من الفواكه المعسلة الكريمة
- ملعقة كبيرة من مسحوق كريمة الحلويات (la crème pâtissière)
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (مستعدة)
- 1/4 لتر من الحليب البارد
- لوز (اختياري)
- اللوز الموهج
- الفواكه المعسلة

طريقة التحضير :

نقطع الكيكة قطعاً مستطيلة الشكل، نسلقها في قعر وعلى جوانب أنية زجاجية.

لتحضير كريمة الحلويات، نخرج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نرفع الحليب في كاسبرول و نذيب فيه المزيج، نغطي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار.

نفرغ نصف حبات الكريمة في الأنية، نصفها فوقها قلناً من الكيكة، نضيف الفواكه المعسلة و نضع مقياس ملعقتين من الكريمة ثم نيسطها.

نغشى بطبق أخرى من الكيكة و ندخل الحلوى للثلاجة لمدة أربع ساعات تقريبا، نخرجها من الثلاجة، نغطيها في طبق التقديم ثم نزينها من الجوانب و الوسيط باللوز الموهج و الفواكه المعسلة.



الطريقة الأولى :

نصفي الأناس من السيرو و نحفظ به جانباً، نضع دائرة كيكة وسط كز قالب دائري الخاص بالحلوى، نضيفها بملعقة كبيرة من سيرو الأناس، نضع فوقها دائرة من الأناس ثم نفرغ فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات و نغطي بدائرة كيك أخرى.

نمزج السكر و مسحوق القلان في أنية صغيرة، نفرغ عصير البرتقال في كاسبرول و نضيف له المزيج ثم نغلي الكل فوق نار هادئة، نشيف القانيل و نحرك من حين لآخر حتى القيان ثم نزيل الكاسبرول من فوق النار.



نفرغ في كز قالب طلبة سميكة من خليط البرتقال بالقلان و ندخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعتين كي تتماسك، بعد التقويم نفصل الحلوى عن القالب و نزينها بقطع الأناس ثم نقدم مع مشروب بارد.



الطريقة الثانية :

نصفي الأناس من السيرو و نحفظ به جانباً، نضع دائرة الكيكة وسط القالب، نضيفها بملعقة كبيرة من سيرو الأناس و نضع فوقها دائرة من الأناس، نفرغ فوقها ملعقتين كبيرتين من كريمة الحلويات، نضيف دائرة كيك مدفونة بقل من المزيج، ندخل الحلوى للثلاجة لمدة ساعتين حتى تبرد، نزيل الحلوى من القالب و نغطيها بالشكلاطة المحضرة كالتالي :

نسخن قليلاً من الماء في كاسبرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسبرولا آخرى أصغر حجماً ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة، و نحرك حتى تذوب الشكلاطة.



مباشرة بعد ذلك ندفع الحلوى بالشكلاطة، نرش من القوق بشعيرة الشكلاطة و ندخل الحلوى إلى الثلاجة لمدة نصف ساعة، نقدم مع مشروبات باردة.

ككة بالفواكه الجافة

المقادير :

- السكر
- كأس صغير من الخبز
- كأس صغير من اللبن الحامض (الشريحة)
- كأس صغير من الزبدة
- 125 غ من الزبدة
- 125 غ من مسحوق السكر (محبوب)
- 3 بيضات
- كيس من الفانيلا
- 200 غ من الدقيق
- 1/4 كيس من خميرة الخبز
- للزينة :
- ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم

طريقة التحضير :



تنظف الجوز و القين الجاف و تقطعهاما قطعاً صغيرة.
تغسل التمر، تزال له النواة و تقطعه إلى قطع صغيرة.
تحتفظ بهذه الفواكه الجافة جانباً.



عجن الكيك في إناء، تخلط الزبدة و السكر بالطراب الكهربائي إلى أن نحصل على كريمة. نضيف البيض واحدة تلو الأخرى و كيس الفانيلا. نخبط البقيت مع الخميرة. نضيفه إلى الخليط و نحرك جيداً إلى أن تتجانس العناصر. نضيف قطع الفواكه الجافة و نحرك.



نضع القالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نغرف فيه عجين الكيك. نطبخه في الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 20 دقيقة.



نخرج الككة و نشقها من الوسط و على الطول بواسطة سكين ثم نرجعها إلى الفرن لمدة 20 دقيقة تقريباً. تحتفظ بها جانباً حتى تبرد و عند التقديم نزينها بالسكر الناعم.



كيك صغير بالشكلاطة



المقادير :

العجين :

- 4 بيضات
- كأسا من بياضات البيض مع مسحوق السكر (مستبدل)
- كأسا من بياضات البيض مع السكر
- كأسان من البياضات مع السكر (125 غ 2 %)
- 4 كؤوس من بياضات البيض مع السكر
- 3 أكياس من خميرة الخبز
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- الكلاصاخ أو الكريمة
- أنظر للصفحة 43-49

التزيين :

- حبات الشكلاطة
- قشيرة الحامض المحمصة

طريقة التحضير :

في إناء تخلط بالطراب الكهربائي أو اليدوي البيض والسكر ثم تضيف الزيت والياغورت وتستمر في الخلط.

في إناء آخر تمزج الدقيق مع الخميرة وتضيف إلى الخليط تدريجيا مع الخلط بالشراب اليدوي. تحتفظ بربع هذا العجين.

تدهن القوالب الزجاجية بالزبدة وترشها بقليل من الدقيق ثم تملأ نصفها بعجين الكيك.

تضيف بودرة الكاكاو للعجين المحتفظ به وتخلط بالطراب اليدوي حتى يمتزج الخليط.

تضيف دفعة كبيرة من العجين الممزوج ببودرة الكاكاو لكل قالب كيك وتدخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة.

تدهن الكيكات بالكريمة أو الكلاصاخ حسب الذوق. تزينها بحبات الشكلاطة أو قشيرة الحامض وتقدمها في الفطور أو خلال أوقات الشاي.



كيكة بالكريم كراميل

طريقة التحضير:



تحضير الكراميل: في كاسرول فوق نار هادئة، نضع مسحوق السكر ونحركه إلى أن يتحول ويصير لونه ذهبيا.



نقوى الكراميل المصنوع في قالب الكيك.



تحضير الكريم: في كاسرول، نغطي الخليب مع السكر والقالب و نترك المزيج يبرد. في إثناء، نحقق البيض. نضيف له الحليب النقي ونحرك جيدا. نصب الخليط في القالب.



لتحضير العجين نضيق البيض مع السكر جيدا. نضيف الدقيق و الخميرة ونحرك ثم نفرغ الخليط فوق الكريم.



نقوى قايلا من الماء الساخن في صفيحة فرن غير عبيقة، نضع فيها قالب الكيك ونخلط الكل إلى القرون الساخن بدرجة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا (للتأكد من نضج الكريم كراميل ندخل السكين ونسحبه، يجب أن يخرج نظيفا). نخرج الكيكة و نتركها تبرد قليلا. نزيلها من القالب وذلك بقلبها في طبق تقديم ونغطيها التلاجة لتقديم باردة.

المقادير:

- | | |
|--|----------------------------------|
| الكريم كراميل: | الكراميل: |
| - 1 لتر من الخليب | - 100 غ من مسحوق السكر (ستيمد) |
| - 8 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (ستيمد) | العجين: |
| - 2 أكياس من القالب | - 4 بيضات |
| - 6 بيضات | - كأس شاي من مسحوق السكر (ستيمد) |
| - 4 من أصغر البيض | - كأس شاي من الدقيق |
| | - كيس و نصف من خميرة أكلون |



كعكة بالسكر الصقيل

المقادير :

- 4 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة من الماء الساخن
- 100 غ من مسحوق السكر (سفيدة)
- 1 كيس من الشايلا
- 3 فطرات من تكة اللوز
- 75 غ من اللوز (مطحون جيدا)
- 75 غ من القيقع المجفف و المطحون
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبزي
- 50 غ من الشكلاطة محكوكه
- 1 لتر من الحليب
- السكر الصقيل

طريقة التحضير :



نخفق البيض مع الماء الساخن بالطراب الكهربائي لمدة 5 دقائق، نضيف السكر، الشايلا، ماء الزهر و فطرات من تكة اللوز و نستمر في الخفق إلى أن تتجانس العناصير.



في إناء آخر، نخلط اللوز المطحون، القيقع المجفف و المطحون، الخميرة و الشكلاطة المحكوكه. نقرع تدريجيا هذا الخليط على الخليط الأول و نخفق بالطراب اليدوي أو الكهربائي حتى نخرج جميع العناصير.



ندهن قالب الكوك بالزبدة و نرشه بقليل من البقيق، نقرع فيه العجين و نخلطه القرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا. نخرجه و نلصق به جانبيا حتى تبرد الكعكة.



نرش الكعكة بطبقة سميكة من السكر الصقيل. نلصق قضيبا نظيفا من الحديد و نمسحه جيدا فوق النار ثم نحرق به السكر الصقيل بشكل هندسي. تعاد نفس العملية لعدة مرات حتى نحصل على معينات بشكل جميل.



براوني بالكراويل

المقادير :

- الكراويل :
- علبة من الحليب المركز و الحليب (400 غ)
- العجين
- بيضتان
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سمينة)
- 150 غ من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من الدقيق
- كيس من خميرة الخبز
- كأس شاي من الجوز مقطع إلى قطع صغيرة
- لتزيين :
- 4 ملاعق كبيرة من الكراويل
- 200 غ من الجوز

طريقة التحضير :

[1] تحضير الكراويل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب و نطبخ لثلاث ساعات و نصف من الماء نغسل الطنجرة و نترك الكراويل يهوى لمدة 45 دقيقة.

[2] في إناء نحقق بالمرطاب الكوباني البيض، مسحوق السكر و الكراويل (نحتفظ بأربع ملاعق للتزيين) إلى أن يصبح الخليط متجانسا، نضيف الزبدة و نستمر في الخلط.

[3] في راحة، نخلط الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط الأول و نحرك جيدا بالملعقة الخشبية إلى أن تتجانس هذه العناصر ثم نضيف قطع الجوز و نحرك بهدوء.

[4] ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نطبخ عجينة الكيك و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا.

[5] نقطعه إلى مربعات نزين ونبهها بالكراويل المحفوظة به، نضع قطعة جوز فوق كل مربع و نقدمها باردة.



براووني

المقادير:

- 150 غ من الزبدة
- 125 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 3 بيضات
- 375 غ من مسحوق السكر (ستيد)
- كيس من القليل
- 125 غ من الدقيق
- 30 غ من بودرة الكاكاو
- لتزيين
- السكر الصقيل

طريقة التحضير:



نذيب الزبدة و الشكلاطة في حمام مريم مع التحريك من حين لآخر. (أنظر الصفحة 57)



نخفق البيض مع مسحوق السكر و المائيل بالضرب اليدوي أو الكهربائي إلى أن يصير الخليط على شكل كريمة ثم نضيف له خليط الشكلاطة و نحرك جيدا.



نضيف الدقيق و بودرة الكاكاو ثم نخفق جيدا بالضرب الكهربائي.



ندهن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نفرغ فيه عجين البراوني و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا. نقلعه إلى مربعات و نزين وسطية بالسكر الصقيل. نقدم باردة.



براوني بحبوب الشكلاطة

المقادير:

- 250 غ من الدقيق
- ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 100 غ من الحوز (السكر الفاتح)
- 80 غ من حبوب الشكلاطة
- 125 غ من الزبدة متكسفات صغيرة
- 200 غ من الشكلاطة المحكوة
- بيضتان مخفوقتان
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

طريقة التحضير:



في إناء، نضع كلا من الدقيق المخفوق، الخميرة، الحوز والفروم (من الأفضل أن يقدم باليد) وحبوب الشكلاطة ثم نخلط الكل بملعقة خشبية.



نذيب الزبدة مع الشكلاطة المحكوة على نار هادئة، نترسل الخليط من فوق النار و نضيف البيض المخفوق و ماء الزهر ثم نخلط جيدا.



نفرغ خليط الشكلاطة على خليط الدقيق الأول و نحرك حتى نحصل على عجينة رطبة. نغطي الإناء بالبلستيك الغذائي و نضعه في الثلاجة لمدة ساعة.



ندهرن قالب الكيك بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق، نفرغ فيه عجينة البراوني و نخلطه الفروم الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة تقريبا، يقدم بلوزة.



كيسة بالقرفة

طريقة التحضير:



في إناء، تخفق البيض مع مسحوق السكر بالمزrab الكهربائي إلى أن تحصل على كريمة رخوة. تخلط البقيش مع الخميرة و تضيفه إلى الكريمة مع الزيت، مسحوق القرقة ومسحوق الزنجبيل. تستمر في الخفق حتى تحصل على عجينة متجانسة.



نضيف للعجين قطع الجوز و التمر و نحرك بمعلقة خشبية.



ندهن القالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نفرغ فيه عجينة الكيك، نمطه الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك، نخل مسكناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً).



لتحضير الشكلاطة في حمام عريص، نسخن قليلاً من الماء في كاسرول على نار هادئة. نضع فوقه كاسرولة أخرى أصغر حجماً ثم نضع فيه قطع الشكلاطة و نحركها حتى تذوب.



ندهن الكيك بالشكلاطة من كل الجوانب ، يقدم بارداً.

المقادير:

- 3 بيضات
- كأس شاي من مسحوق السكر
- كأس شاي من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الخباز
- 1/4 كأس شاي من الزيت
- ملعقة كبيرة من مسحوق القرقة
- 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- كأس شاي من الجوز (الكرغاج)
- مغطع إلى قطع صغيرة
- كأس شاي من التمر مغطع إلى قطع صغيرة
- 250 غ من قطع الشكلاطة



كبة ملفوفة بالشكلاطة

المقادير :

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| - 3 بيضات | - 40 غ من السكر المسيل |
| - 90 غ من مسحوق السكر (محببة) | - 100 غ من القشدة الطرية |
| - 30 غ من الدقيق الأبيض | - 1 ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو |
| - 1 ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو | - 100 غ من السكر المسيل |
| - 100 غ من القشدة الطرية | - 100 غ من القشدة الطرية |

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، نخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة. نضيف الدقيق و بودرة الكاكاو ونستمر في الخلط. نضع ورق السولفوريزي داخل قالب كبة. نستطيل الشكل ونمرغ العجين ثم نيسطه جيدا وملفوفة. ندخله الفرن المسخن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.

نيسط ورقة السولفوريزي مرشوشة بقليل من السكر. نخرج الكبة من الفرن و نقلبها في حينها فوق الورقة. نملل سديلا نظيفا و نيسطه فوق الورقة القوية و ذلك لتسهيل إزالتها، نحصل بذلك على الكبة فوق ورقة السولفوريزي السفلية.

لف الكبة و ورقة السولفوريزي معا كي لا تنكسر من جهة و نحافظ على شكلها الملفوف عندما نبرد من جهة أخرى، نحفظها بها جانبيا.

تحضير الكريمة : نخفق بالطراب الكهربائي القشدة الطرية، السكر المسيل و القانديلا إلى أن يتضاعف حجمها ثم نضيف لها بودرة الكاكاو ونمرج الكل.

نيسط الكيت و ندفعه بالكريمة دون الوصول إلى الجوانب على بعد 1 سم. نعيد لف الكبة كما كانت لكن بدون ورقة السولفوريزي.

نضع الكبة الملفوفة في طبق، ندفعه بالكريمة و لينة بيوترة الكاكاو ثم نخذه الشلجة لمدة نصف ساعة.



كلاصاج بالشكلاطة



المقادير:

- 125 غ من السكر الصفي
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقتان كبيرتان من الحليب الدافئ

طريقة التحضير:



نغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نغرق في أنية زجاجية أصغر حجماً من الكاسرول، كلا من السكر الصفي، الزبدة و بودرة الكاكاو و نضع الأنية فوق الكاسرول. نغرق الحليب و نخفق بالطراب الكهربائي حتى نحصل على خليط رقيق، ناعم و لامع.

كلاصاج بالقهوة



المقادير:

- 125 غ من السكر الصفي
- ملعقة كبيرة من الزبدة اللينة
- ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان
- ملعقتان كبيرتان من الماء

طريقة التحضير:



نغلي الماء في كاسرول على نار هادئة. نغرق السكر الصفي و الزبدة في أنية زجاجية و نضع هذا الأخير فوق الكاسرول الموجود على النار. في أنية صغيرة، نذيب القهوة في الماء و نضيف ذلك إلى السكر ثم نخفق بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة ناعمة و لامعة.

كريمة بالحامض



المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقتان كبيرتان من قشيرة الحامض الحلوكة

طريقة التحضير:



في إناء، نخلط جيداً الزبدة مع السكر الصفي. نضيف عصير و قشيرة الحامض المحككة ثم نخفق جيداً بالطراب الكهربائي إلى أن يصبح الخليط متجانساً.

كريمة بالعسل



المقادير:

- 5 ملاعق كبيرة من الزبدة اللينة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
- ملعقتان كبيرتان من العسل

طريقة التحضير:



في إناء، نخلط جيداً الزبدة مع السكر الصفي. نضيف العسل و نخفق جيداً بالطراب الكهربائي إلى أن نحصل على كريمة رقيقة.

كبة بشعيرة الشكلاطة



المقادير :

- زلابة صغيرة من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من بهرة الكاكاو
- 4 بيضات
- كيس من القانيل
- زلابة من مسحوق المسكر (مستحبة)
- زلابة من الزيت
- 2 زلابات من الدقيق الأبيض
- 3 أكياس من خميرة الفلور
- للخبز :
- قليل من مربي القراولة
- شعيرة الشكلاطة

طريقة التحضير :



نخلل زلابة بالماء، نضيف بودرة الكاكاو و نحرك جيدا بالمعلقة ثم نحفظ به جانبا.



في إناء، نخلق بالمراب الكهربائي أو اليدوي البيض، القانيل و السكر، نضيف الزيت و نسحق في الخفق حتى نحصل على كثافة رخوة. نضيف خليط الماء و الكاكاو ثم نحرك. في إناء آخر، نمزج الدقيق مع الخميرة و نضيفه إلى خليط البيض ثم نحرك حتى تتجانس كل العناصر.



ندهن قالب الكبة بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق. نقرع فيه العجين المحضر و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة تقريبا. نزيل الكبة من القالب و ندعها تبرد قليلا، نزيئها بمربي القراولة و نرش بشعيرة الشكلاطة. تقدم باردة.

كيكة بكتلاصاج القهوة



المقادير :

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| العجين : | التكلاصاج : |
| - 3 ملاعق كبيرة من الزبدة | - كأس شاي من السكر البصقل |
| - 250 غ من مسحوق السكر (ستيف) | - بيض بيضة |
| - 3 بيضات | - ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان |
| - كيس من القانيل | - ملعقة شاي كيهيرتلز من ماء الزهر |
| - ملعقة شاي كبيرة من القشدة الطرية | |
| - ملعقة كبيرة من القهوة سريعة الذوبان | |
| - 100 غ من العقيق | |
| - نصف كيس من خميرة الخبوز | |

طريقة التحضير :

تحضير العجين : في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي الزبدة مع السكر. نضيف البيض واحدة تلو الأخرى، القانيل، القشدة الطرية و القهوة مذابة في ملعقة كبيرة من ماء الدافئ ثم نستمر في الخفق، نمزج الدقيق مع الخميرة في أنية، نضيفه إلى الخليط و نخلط حتى نحصل على عجين رقيق.

ندهن قالب بالزبدة، نرشه بقليل من الدقيق و نغرق فيه عجين الكيك. نضعه الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 45 دقيقة تقريباً (للتأكد من نضج الكيك، ندخل سكيناً وسطه، يجب أن يخرج نظيفاً).

نغلي الماء في كاسرول، نغرق السكر البصقل و أبيض البيض في أنية زجاجية و نضعها على الكاسرول الموجود على نار هادئة ثم نخلط بالطراب الكهربائي حتى نحصل على كريمة رخوة و ناعمة.

في إناء صغير، نذيب مسحوق القهوة مع ماء الزهر، نلغف على الكريمة و نخلط ثم ندهن الكيك و نرشه بحبوب الشكلاطة. ندخله الثلاجة لتتماسك الكريمة المدفونة مع الكيك.



براوني بالشكلاطة والقرفة

المقادير :

- كأس شاي من اللوز مسلوق، مفش، مقلي و مبروش
- كأس شاي من الخبز مقطع إلى قطع صغيرة (كرغاف)
- 1/4 كأس زبدة، من 1/4 إلى 1/2 كأس
- كأس شاي من الدقيق
- 1/4 كأس من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة صغيرة من القرقة المطحونة
- 100 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (مستبدل)
- ملعقة كبيرة من الزبدة

طريقة التحضير :

في إناء تخلط كلاً من اللوز، الخبز و الفواكه المصغلة،
تضيف الدقيق معزج بالخميرة، بودرة الكاكاو
و القرقة ثم تحرك بملعقة خشبية.

في كاسرول فوق النار، تذيب الشكلاطة مع الزبدة،
السكر و الزبدة، تضيفها إلى الخليط الأول و تخلط
جيدا بملعقة خشبية.

تضع القالب بالزبدة، ترشه بقليل من الدقيق و تفرغ
فيه العجين، تسخنه الفرن المسخن درجة حرارته 160°
لدة 20 دقيقة تقريباً، يقدم بارداً.



كبة بالشكلاطة والفواكه الجافة

طريقة التحضير:



يسلق اللوز، نقشره و تقليه في الزيت ثم تقطعه إلى قطع صغيرة، تغسل التمر، البرقوق اليابس، الجوز والشمش، لتشفهم بثوب نظيف نزيل التواء البرقوق والتمر ثم تقطع الكل إلى قطع صغيرة.



في إناء، تخلط كلا من اللوز، الجوز، المشمش، البرقوق، التمر و قطع البسكويت.



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : تسخن قليلا من الماء في كامبرول على نار هادئة، نضع قوقه كامبرولا أخرى أصغر حجما ثم نضع فيه قطع الشكلاطة مع الزبدة و نحرك حتى تذوب الشكلاطة.



نفرغ الشكلاطة المذابة على خليط البسكويت و الفواكه الجافة، تحرك الكل بمهبل بواسطة ملعقة خشبية.



نضع ورق السيرافوري في قالب الكيت كي، يسهل لنا إزالة الككة من القالب و نفرغ الخليط، نضغط جيدا و ندخله إلى الثلاجة لمدة 4 ساعات تقريبا، نخرج الككة من الثلاجة، نزيلها عن القالب و نزيل الورقة ثم تقطعها بسكين حاد عند التقديم.



المقادير:

- نصف كأس شاي من اللوز
- 1/4 كأس شاي من التمر
- 1/4 كأس شاي من البرقوق اليابس
- 1/2 كأس شاي من الجوز
- 1/4 كأس شاي من المشمش اليابس
- عليه و نصف من البسكويت مقطع (125 غ)
- 250 غ من قطع الشكلاطة السوداء
- 100 غ من الزبدة

كيكة عيد الميلاد

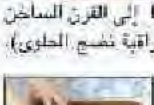
طريقة التحضير:



العجين: نقرع البيض و السكر في إناء زجاجي ثم نضعه في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط، نزيل الإناء من فوق النار و نستمر في الخفق بالطراب الكهربائي حتى يبرد قليلاً.



نضيف الدقيق المغرل و بودرة الكاكاو ثم نحرك بملعقة خشبية، يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.



نقرع العجين فوق صفيحة قرن مقروشة بورق السيلوفان و ندخلها إلى الفرن الساخن (حرارة متوسطة 180°) حتى تنضج و ذلك لمدة 25 دقيقة (يجب مراقبة نضج الطوى). نزيل الكيك من الصفيحة و نتركه 5 دقائق ليبرد قليلاً.



نقطع الكيك إلى قطعتين على شكل قلب أو أي شكل مرغوب فيه.



تضيق الكريمة: نضع القشدة الطرية في إناء زجاجي، نضيف السكر الصقيل و نخفق بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجم الخليط ثم نضيف بودرة الكاكاو و نخفق مرة ثانية.



نضع قطعة من الكيك فوق شبكة الطوى، نسقيها بقليل من السيرو و ندفعها بالكريمة.



نصيف قطع الجوز فوق الكريمة و نغطي بالقطعة الثانية من الكيك.



لذيق الشكلاطة في حمام مريم مع التحريك من حين لآخر. (انظر الصفحة 61) عند ثوبان الشكلاطة نزيلها من فوق النار. نضيف 3 ملاعق من القشدة الطرية و بودرة الكاكاو ثم نحرك جيداً لمدة 5 دقائق.



ندهن وجه الطوى و جوانبها بالشكلاطة المذابة بشكل متماثل. نزينها بالحلوى اللينة و نضعها في الثلاجة لوضع ساعات أو ليلة كاملة. نقدم باردة مع الشروببات.



المقادير:

- كأس شاي من الجوز مفتوح
- الفحين:
- 4 بيضات
- 100 غ من مسحوق السكر (مخممة)
- 100 غ من الدقيق
- 50 غ من بودرة الكاكاو
- الكريمة:
- علبتان صغيرتان من القشدة
- الطرية (200 غ x 2)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- السيرو:
- أنظر الصفحة 6
- للذيق:
- 250 غ من الشكلاطة السوداء
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقتان كبيرتان من بودرة الكاكاو
- الحلوى اللينة

حلوى بالشكلاطة



المقادير :

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| - 400 غ من القشدة الحامضة | - 3 بيضات |
| - 1/4 كأس شاي من مسحوق السكر (مصفى) | - نصف رافعة من مسحوق السكر (مصفى) |
| - كيس من الماييلا | - نصف رافعة من الزيت |
| - 200 غ من قطع الشكلاطة | - 1/4 رافعة من الحليب |
| - شعيرة الشكلاطة | - 2 أكياس من خميرة الحلوى |
| - قطع من الجوز (الكركاج) | - 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو |
| - 3 دوائر من الأنثاس | - غليظة من الأنثاس الصغير |
| | - 150 غ من الجوز (الكركاج) |



طريقة التحضير :

- 1- تحضير العجين : في إناء، نخفق بالطراب الكهربائي كلا من البيض و السكر حتى نحصل على كريهة، نخسيف الزيت، الدقيق، الشعيرة و الكاكاو ثم ندرك جيداً بمعلقة خشبية. لفرغ العجين في قالب كيك مستطيل الشكل و مغروش بورق السولغوزيري ثم نيسطه بمعلقة و ندخله الفرن لمدة 25 دقيقة.
- 2- لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسمق قليلاً من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخر أصغر حجماً ثم نذيب فيه قطع الشكلاطة.
- 3- نيسط الشكلاطة المذابة فوق طاولة أو رخامة و ندعها تبرد، نحكمها بسكين حاد للحصول على شرائح عبارة عن قشرة رقيقة لنزين بها الحلوى.
- 4- تحضير الكريمة : نخفق بالطراب الكهربائي القشدة الحامضة مع مسحوق السكر و الماييلا إلى أن يتضاعف حجمها.
- 5- نصفي الأنثاس من السمير (نحتفظ بهذا الأخير جانباً) و نقطع أربع دوائر من الأنثاس إلى قطع صغيرة، نخرج الكيكة من الفرن و نقسمها بالعرض إلى قطعتين متساويتين، نسمي القطعة الأولى بسمير الأنثاس.
- 6- ندعنها بالقشدة ثم نصفف قطع الأنثاس و الجوز، نغطي بقطعة الكيك الثانية، نسميها بسمير الأنثاس و ندعها الوجه و كذا الجوانب بالقشدة.
- 7- نزين جوانب الحلوى بشعيرة الشكلاطة و الوجه بالشكلاطة المحككة، حيث الجوز و قطع الأنثاس ثم نضعها في التلاجة لنضع ساعات أو ليلة كاملة، نقدم مرققة بشروبات باردة.

هرم حلوى المناسبات

طريقة التحضير:

نفرغ البيض و السكر في إناء زجاجي، نضعه في حمام مريم و نخفق بالطراب الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط. نزيل من فوق النار و نستمر في الخفق بالطراب الكهربائي حتى يبرد قليلاً. نضيف الدقيق الخليل و نحرك بملعقة خشبية. يجب أن يكون التحريك من الأسفل إلى الأعلى.



ندهن قالب بالزبدة و نرشه بقليل من الدقيق ثم نضع فيه عجينة الكيك. ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة. نخرجه و نحتفظ به جانباً ليبرد. نكرر العملية مرتين و لكن في كل مرة تستعمل قالباً أصغر من سابقه لنحصل في الأخير على ثلاث كيكات مختلفة الحجم.

نقطع كل كيكة من الوسط إلى جزأين للحصول على دائرتين. يحكم الحلوى مركبة على شكل هرم نضع النصف الدائري من الكيكة الأولى و الأكبر حجماً فوق طاولة و نرشه بقليل من السبرو.



نخفق القشدة الطرية في إناء زجاجي إلى أن يتضاعف حجمها. نضيف السكر الضيق و نطراش من اللون الغدائي و نستمر في الخفق. نقسم الكريمة الجاهزة إلى أربع حصص. ثلاث منها للحشو و الباقي نضعه في جيب الحلواني ثم نملأه.



ندهن نصف الكيكة بالكريمة المضروبة و نغطي بالنصف الآخر ثم نسقي هذا الأخير بقليل من السبرو.



نخلط جيداً عجين اللون باللون الغدائي بنكهة الفراولة و نقسمه إلى ثلاثة أجزاء. نوزق كل جزء على حدة بالمالك.



نعطي الكيكة كلها بعجين اللون. بنفس الطريقة نحضر الكيكتين المتبقيتين و نركبهما على شكل هرم واحدة فوق الأخرى. نزين جميع طبقات الكيك بالحلوى الفضية. نخرج جيب الحلواني من الخلاصة و نضع زهرات من الكريمة على شكل دائري أو حسب الرغبة.



المقادير:

عجين الكيكة لثلاث حصص:

- 3 x 4 بيضات

- 145 غ من مسحوق السكر

- 115 غ من الدقيق الأبيض

الكريمة:

- 1 لتر من القشدة الطرية

- كأس كبير من السكر الضيق

- 5 قطرات من اللون الغدائي بنكهة الفراولة

السبرو:

أنظر الصفحة 45 ضع مضاعفة

المقادير

للثلاثين:

- ملعقة من عجين اللون (أ كلف)

- ملعقة صغيرة من اللون الغدائي

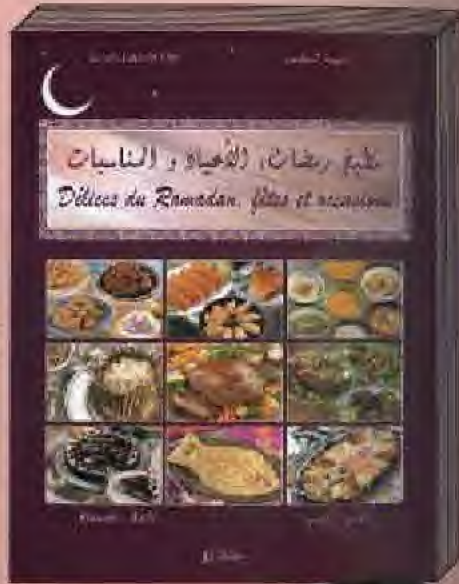
بنكهة الفراولة

- الحلوى فضية قابلة للأكل





الفهرس



جديد

36	كبة بالسكر الصقيل	02	كبة ملفوف بالحامض
38	براوني بالكرايميل	04	كبة بالبرتقال
40	براوني	05	كبة بالكوك
42	براوني بخبب الشكلاطة	06	كبة بالجين والمربي
44	كبة بالقرفة	08	كبة بالأجاص
46	كبة ملفوفة بالشكلاطة	10	كبة بالشكلاطة
48	كلاصاج بالشكلاطة	12	كبة بالتفاح
48	كلاصاج بالقهوة	12	كبة بالخوخ
49	كريمة بالحامض	14	كبة بالأناس
49	كريمة بالعسل	16	كبة بالجوز
50	كبة بشعيرة الشكلاطة	18	كبة بنكهة القهوة
52	كبة بكلاصاج القهوة	20	كبة بالبرتقال
54	براوني بالشكلاطة والقرفة	22	كبة بارزنجبيل والشكلاطة
	كبة بالشكلاطة والفواكه	24	كبة باللوز
56	الجافة	26	كبة بالأناس والشكلاطة
58	كبة عيد الميلاد	29	كبة بالفواكه المعسلة
60	حلو بالشكلاطة	30	كبة بالفواكه الجافة
62	مرم حلو المناسبات	32	كبة صغير بالشكلاطة
		34	كبة بالكريم كراميل

